

Saint-Marcelin Pané à la Confiture de Figues

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- | | |
|----------------------------|-------------|
| - SAINT-MARCELIN (FROMAGE) | 4 |
| - CONFITURE DE FIGUES | 4 c à soupe |
| - OEUF(S) | 1 |
| - CHAPELURE | |
| - SEL | un peu |
| - POIVRE | |

Recette:

- Coupez les fromages en 2 dans la hauteur.
- Nappez la partie inférieure de confiture de figues puis refermez délicatement.
- Préchauffez le fou à 200°C.
- Fouettez l'œuf dans un plat creux. Salez un peu et poivrez.
- Passez les fromages dans l'œuf battu puis dans la chapelure.
- Déposez-les dans des ramequins individuels.
- Enfourez pour 10 minutes.
- Poursuivez encore la cuisson 5 minutes sur grill afin de colorer le dessus du Saint-Marcelin pané.
- Servez chaud avec du pain.



Remarque:

Accompagnez de pain
A partir de DI-358